Botnarnir bakaðir og skornir sundur. Krem á miðjuna og smørkrem um kantin allan vegin upp. Hon skal smakka líka væl, sum hon sær út, sigur Signe

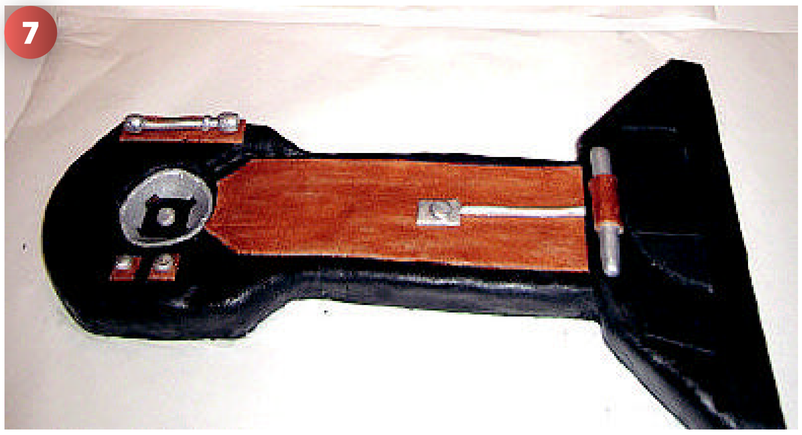
Køkan verður skorin til

Fondantið verður rullað út á flormelis. 30 cm høga køkan er slættað við smørkremi

Fýra pinnar eru settir niður gjøgnum køkuna, so hon ikki dettur sundur. Eisini kemur ein papppláta at liggja undir hválvinum. Pinnar og plátur fáast til keyps á netinum.

.. og lagt á hválvin eisini..

..og penslað við kókaðum vatni við flourmelis, so hon verður blonk og sløtt.



Robotbeinini eru úr Rice-crisp køku, sum er skorin til og viðgjørd eins og restin.

verður tilfarið eins og modelérvoks at fáast við, og kann verða litað í øllum hugsandi litum.

Og so er bara eftir at brúka skapnarevnini og hugflogið!

- Fyrstu ferð eg royndi meg við fondanti, gjørdi eg tað traditionella við flourmelis og eggjahvíta. Men tað var sogt og tungt at arbeiða við. Tí royndi eg meg við marshmallow fondant, sum er nógv betri at fáast við. Men tað skulu vera ordiligar amerikanskir marshmallows, sum eitt nú fáast í Miklagarði. Ella mini-marshmallows úr "blandasjálv" kassunum í kioskunum. Teir frá Coop eru ikki so góðir, sigur hon.

Smakkur og útsjónd hanga saman

Signe Skaaning gongur høgt uppí, at køkurnar smakka líka væl, sum tær síggja út. Til dømis, at kremið í køkunum er besta góðska og smakkar hareftir. Og hon nevnir nøkur dømi, so sum mousse við toblerone, hindber ella jarðber, ella rómi við sjokoláta við appilsin- ella bláberjasmakki.

Eisini vísir hon á, at tað er umráðandi at leggja sær tilgongdina væl til rættis, áðrenn farið verður undir eina stóra køkuverkætlan, tí ofta skal okkurt av tilfarinum hvíla í kuldaskápinum eina løtu ella nátt.

Og so at fáa sær frið at arbeiða, meðan tað stendur uppá – also út við hundinum og børnunum. Maðurin sleppur bara inn í køkin, tá hann skal matgera fyri børnunum ella hjálpa henni at vaska eitt sindur upp.

So, hóast køkurnar oftast eru til børnini, sleppa tey ikki upp í part, tá hesar køkurnar eru á skránni.